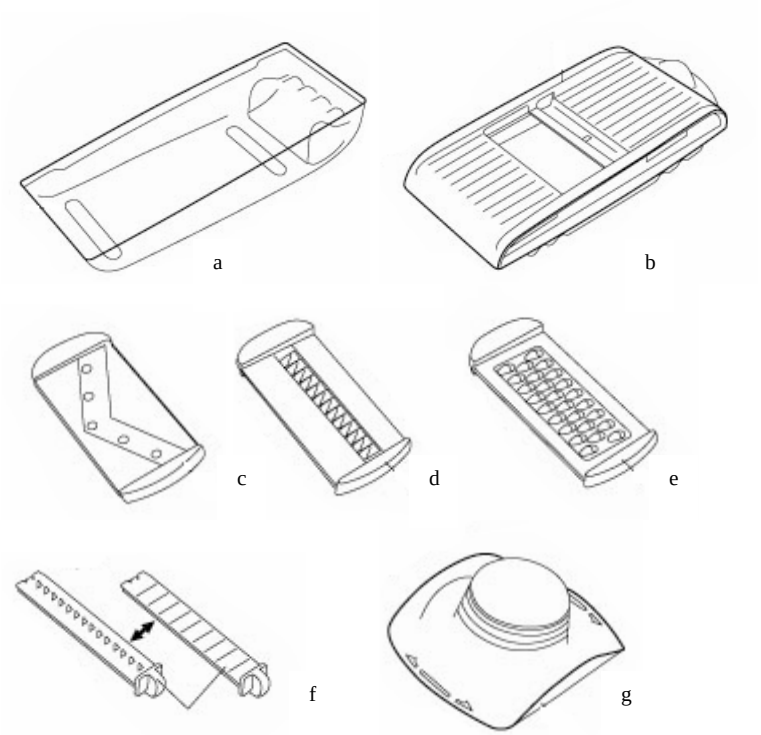
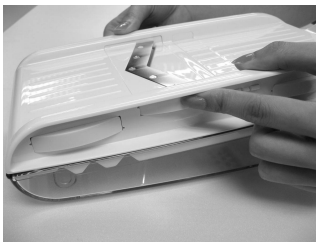
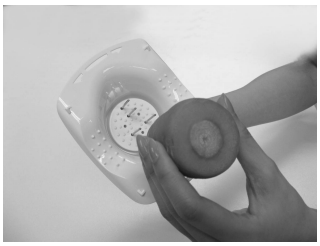
MODE D'EMPLOI
MANDOLINE V AVEC RESERVOIR



a. Réservoir
b. Support pour lames
c. Lame en V
d. Lame ondulée
e. Râpe
f. Lame julienne réversible
g. Garde



1. Appuyez et poussez pour saisir la lame de votre choix

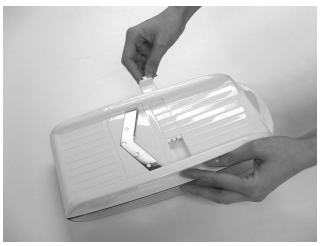


2. Enfoncez fermement les aliments sur les pics de la garde

3. Tenez fermement la garde et gardez vos doigts sur celle-ci

4. Le haut de la mandoline sert de poignée ergonomique et sécurisée

5. Utilisez toujours la garde pour trancher. Quatre picots permettent de maintenir les légumes et le poussoir permet au fur et à mesure de la coupe de trancher le légume jusqu'au bout



6. Pour faire des juliennes, utilisez la lame en V et ajoutez la lame julienne retournée pour faire apparaître les dents

7. La mandoline peut être utilisée sur le réservoir et s'adapte aussi aux saladiers grâce à son socle cranté

8. La garde peut se clipser sur le haut de la mandoline

9. La garde peut également se ranger dans le réservoir de la mandoline

10. Les lames sont très affûtées. Lors du rangement, il est conseillé de laisser la râpe sur le support de lames

ATTENTION les lames sont très tranchantes, toujours utiliser la garde de protection lors de l'utilisation.
Manipulez la mandoline avec soin.
Tenir hors de portée des enfants et des animaux.
Nous vous recommandons un nettoyage à l'aide d'une brosse à vaisselle et à l'eau savonneuse.
Conservez ce mode d'emploi.